

LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

ROSSO VERONESE I.G.T. THANO



DENOMINAZIONE

Rosso Veronese I.G.T.

AREA

Mezzane di Sopra (Verona).

VIGNETO

Le Guaite.

UVAGGIO

Corvina 40%, Rondinella 20%, Corvinone 40%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte ai primi di Ottobre, vengono subito pigia/dirasbate, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 24-36 mesi in acciaio e dopo l'imbottigliamento altri 24-36 mesi in bottiglia minimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13 - 13,5% residuo zuccherino 1 - 2 g/l acidità totale 4 - 5 g/l estratto secco 29 - 30 g/l.

COLORE

Rosso rubino intenso.

ANALISI OLFATTIVA

Note di ciliegie rosse, ribes, erba appena tagliata, sottobosco, violetta, rosa, capperi.

ANALISI GUSTATIVA

In bocca si presenta fresco e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta rossa fresca e alcune spezie, come il pepe, e finale erbaceo.

ABBINAMENTO

Perfetto con molti aperitivi come formaggi/salumi, giardiniere o primi piatti come pasta, risotto, insalate miste, formaggi freschi.